



KING



KING








- Due modalità di lavaggio e sanificazione:
 - mediante liquido in passata che permette di velocizzare e semplificare le ordinarie procedure di pulizia e sanificazione delle parti a contatto con l'alimento;
 - tramite lo smontaggio completo di tutte le parti a contatto con l'alimento per la pulizia e l'ispezione di ogni singolo componente.
- Pompa rotativa di nuova generazione, auto-innescante.
- Erogatore in pressione a elettrovalvola per un'eccellente struttura del prodotto e assenza di residuo a fine erogazione.
- Vasca estraibile in acciaio inox con capacità di 2 litri.
- Sistema di refrigerazione con vasca a tecnologia "anti-ghiaccio" ed erogatore a bassa temperatura per un ottimale mantenimento del prodotto.
- Elevati livelli di performance con panna fresca, UHT e con prodotti a base vegetale.
- Ampia regolazione dell'overrun ideale per panna montata, mousse e semimontata da utilizzare nelle preparazioni di pasticceria.
- Erogazione dosata regolabile.
- Testina erogatrice con frangi-panna in acciaio inox che permette di ottenere un aspetto del prodotto erogato di alta qualità.
- Design dalle linee pulite ed essenziali, ideale per collocazione sia in ambienti fronte pubblico che in laboratorio.

LA FORZA DELL'ESPERIENZA, LA PASSIONE PER IL FUTURO.
THE POWER OF EXPERIENCE, THE PASSION FOR THE FUTURE.

- Two washing and sanitizing modes:
 - by means of a passing-by liquid that allows to speed up and simplify the ordinary cleaning and sanitizing procedures of the food-contact parts;
 - through the complete disassembling of all food-contact parts for cleaning and inspection of each individual component.
- Self-priming rotary pump of new generation.
- Solenoid valve pressure dispenser for excellent product structure and no residue at the end of delivery.
- Removable stainless steel tank with a 2-liter capacity.
- Refrigeration system with "anti-ice" technology tank and low temperature dispenser for an optimal product maintenance.
- High performance levels with fresh cream, UHT and vegetable-based products.
- Wide overrun adjustment, perfect for whipped cream, mousse and semi-mounted cream to be used in pastry preparations.
- Adjustable dosing portions.
- Dispensing head with stainless steel nozzle for a high quality of the product appearance.
- Essential design, ideal for placement in both public and laboratory environments.



INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION

Modello Model	Produzione Production	Carica per ciclo Load per cycle	 Condensazione Cooling	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply	 F = 60Hz Alimentazione elettrica Power Supply	 Larghezza Width	 Profondità Depth	 Altezza Height	 Peso Weight
	kg/h	kg		V / Hz / Ph / kW	V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
KING	50	2,0	A	230V / 50Hz / 1 / 0,5kW	220V / 60Hz / 1 / 0,5kW	24	42-56	45	30

Legenda • Key

A = Aria • Air / W = Acqua • Water



FRIGOMAT Srl - via I° Maggio, 28
Guardamiglio (LO) Italia
Tel +39 0377 415011 - Fax +39 0377 451079
frigomat@frigomat.com - www.frigomat.com

